

中國語における料理文の研究

——特に他動性，談話の中心／周邊との関連から——

山 崎 直 樹

- | | |
|------------------|------------------|
| 0. 序 | 3. 他言語の料理文 |
| 1. 料理文とは何か | 3.1. 日本語の料理文 |
| 2. 中國語の料理文 | 3.2. 英語の料理文 |
| 2.1. 三種類の文型 | 4. 古典料理文——《随园食单》 |
| 2.2. 三種類の文型が表すもの | 《养小录》《饮膳正要》《中馈录》 |
| 2.2.1. A型 | 5. 理論的背景 |
| 2.2.2. B型 | 5.1. 他動性の高低 |
| 2.2.3. C型 | 5.2. 談話における前景と背景 |

0. 序

本稿は、まず、中國語の料理文に、他動性の高低が異なる三種類の文型があり、その相異ゆえに、異なった使われかたをする傾向があることを述べる。三種類の文型は以下のとおり。

A型：將／把 O V (C)

B型： V O

C型： S V (C)

そして、特に、A型（高他動性）とC型（低他動性）について、料理の解説という談話中、中心(核心)的な部分を語るのに、A型が用いられやすく、周邊的な部分を語るのに、C型が用いられやすい、という傾向があることを述べる。

また、極めて簡単ではあるが、他言語（日・英）の料理文との比較、古典文献中の料理解説書の文體との比較も行う。

※なお、「他動性の高低」という概念について説明が必要な場合には、§5の

該当する箇所を、あらかじめ参照していただきたい。

1. 料理文とは何か

料理の作り方を解説した書物は、獨特の文體が多用されている。例えば、以下のとおり。

もやしを加えて炒め、片栗粉をしょうゆで溶いてまわし入れ、さらににらを加えてさっと火を通します。…資料Ⅰ「玉絲炒麵」の項

この種の文體については、つとに、三上1963に指摘がある。以下のとおり。

日本語では、一般的操作を表す文で、動作者Xを消去する。だれが何をす
るかの「だれが」は全然問題にならず、もっぱら「何を」が中心になるから、
このような文を對格型（操作型、料理型）と名づけよう。（p. 30）

この「對格型」という用語は、三上の文法體系の中での用語であり、混亂を招きやすいので、本稿では、山崎紀美子1984に習って、「料理文」と呼ぶ。

もちろん、この文體は、料理の解説書にのみ現れるのではないことは、三上1963、山崎紀美子1984にも指摘がある。いわゆる「ハウ・ツーもの」は、この種の文體に満ちている。以下のとおり。

あおむけに寝て、兩腕を十字型に開いて上體を安定させ、兩足を直角にもち上げてひざを曲げます。…資料Ⅱ「ヒップロール」の項

ひとつ、注意しておきたいのは、三上1963は「動作者を消去する」と述べているが、日本語の場合、實際は、動詞は他動詞としての地位をそのまま保持している、ということ、つまり、自動詞化、受動化とは、異なった操作であるということである。これは、生成文法流に言えば、動詞の取る項としての「動作者」はなくなっておらず、動詞は完全な他動詞で、單に、動作者は、指示對象が明確でないゼロ代名詞として現れている、ということになる。

2. 中國語の料理文

2.1. 三種類の文型

中國語には、どのような料理文があるのだろうか。まず、次の例を見ていただきたい。

将猪臀尖肉洗净 A1, 切长5厘米, 宽3厘米, 厚2毫米的片, 放入碗内。
葱姜均切成丝 C1, 蒜切片, 与酱油, 料酒, 香油, 甜面酱, 肉片一起拌匀,
浸渍约1分钟。炒锅内放入花生油 B1, 在旺火上烧至十成热时, 立即将渍好
的肉片倾入 A2, …資料Ⅲ“火爆燎肉”の項

将发好的燕菜在沸水中洗净 咸味待用 A3, 鲜贝去掉筋 C2; 用刀背砸成茸;
干贝撕成丝 C3; 豆苗洗净 C4, 摘取嫩叶待用。将鲜贝茸放入碗内 A4, 加少
许水 B2解开, 再入蛋清 B3, 盐, 味精及湿淀粉搅成鲜贝泥。汤勺上火, 放入
清汤 B4烧开, 将燕菜放在漏勺内浸入沸水中氽一下 A5, …資料Ⅳ“清汤燕菜
卷”

よく使われるのは、次の三つのタイプであることがわかる。なお、本稿は、
主節に現われる文型のみを扱い、従属節の文型は扱わない⁽¹⁾。

A型：将／把 O V (C) …A1-A5の例

B型： V O …B1-B4の例

C型： S V (C) …C1-C4の例

O＝目的語, V＝動詞, S＝主語⁽²⁾, C＝補語

A型は、対象物を表す目的語に“将”という目的語標識をつけて、動詞の前に置いた構文である（“把”が使われることもあるが、その例は少ない。全體が文語的であるせいもあろう。以下は“将”で代表させる）。動作者は表されない。A3のようにC（補語）をとる形式もある。

A1 \emptyset 将 猪腎尖肉 洗净 \emptyset =ゼロ代名詞
(動作者) O (對象物) V

A3 \emptyset 将 发好的燕菜 ... 洗净 咸味
(動作者) O (對象物) V C

ここでいう「補語」とは、中國語の文法で、傳統的に「結果補語」「程度補語」と呼ばれているところの「補語」ではない。つまり、“洗干净”の“干净”のような、複合動詞の一部を言うのではなく、動詞句の構成要素として、主語や目的語のように獨立した項としての補語である。

B型は、A型のような格標識をもたない、裸の目的語(對象物を表す)が現れている文である。A型を「有標の他動詞文」とすれば、B型は「無標の他動詞文」である。

B4 \emptyset 放入 清汤
(動作者) V O (對象物)

C型にも補語をとる形式ととらない形式の二種類がある。どちらも、對象物を表す名詞句が主語になっている。

C2 鮮貝 去掉 筋
S (對象物) V C (補語)

C3 干貝 撕成 丝
S (對象物) V C (補語)

C4 豆苗 洗净
S (對象物) V

本稿では、英語の、下のような[不完全自動詞 Incomplete intransitive

verb]+[補語]の文型に倣い、SVC型と呼んでみた。ただし、この型に使われる中國語の動詞が不完全自動詞である、と主張するわけではない。

He became a great man. (“became”は不完全自動詞)

S V C

補語になるのは、C2の例のように、対象物の一部であったり、C3の例のように、対象物の變化した状態であったり、また、次のように、対象物の移動先であったりする。

C5 鸡蛋 放入冷水锅中 …Ⅲ “元宝肉”

A型の補語についても同じことが言える。

A4 将 鲜贝茸 放入 碗内

A型とC型は、“将”の有無の違い、つまり、対象物が、目的語になっているか、主語になっているかの違いである。

なお、C文型は、次の構造をもつとは考えない^[3]。

C2	鲜贝	∅	去掉	筋
	TOPIC	S（動作者）	V	O（対象物）

なお、上記の三つの文型の他動性の高低だが、有標の他動詞文であるA型が最も高く、もはや他動詞文の體裁をしていないC型が最も低い。

2.2. 三種類の文型が表すもの

上で述べた三種類の文型は、それぞれ異なった用途に使われる傾向がある。

2.2.1. A型

この型が、最もよく使われるのは、①主材料の調理 (A2, A5 の例)、②主材料の下ごしらえ (A1, A3 の例) を表す文である。また、③準主材料の調理にも使われることもある (A4 の例)。

ここでいう主材料とは、上記の資料Ⅳの“清湯燕菜卷”の例で言えば“燕菜”で、準主材料とは、同例で“鮮貝”のことである。最も主要な材料ではないにしろ、主材料に次ぐ重要な材料を指す。多く、“栗子鸡”の“栗子”のように料理名の中に繰り入れられる。もちろん、準主材料がない料理も多い。これら以外の、ネギ、ショウガなどは、副材料として扱う。

A型は、準主材料の下ごしらえに使われる例は、ほとんどなく、それより更に脇役的な副材料についても、ほとんど使われないが、調味料をたくさん混ぜ合わせる場面では、しばしば使われる (④)。上記以外に例を挙げれば以下のとおり。

①の例

A6 将两种颜色的鱿鱼卷倒入，颠翻搅匀，…Ⅲ“双色鱿鱼卷”

A7 手垫净布将鱼捏松，…Ⅳ“糖醋加吉鱼”

②の例

A8 将牛尾笋去壳和老根茎，…Ⅲ“家常牛尾笋”

A9 将龙虾须，足用绳捆好，…Ⅳ“盐水龙虾”

④の例

A10 将葱花，姜末，蒜末，味精，胡椒粉，酱油，湿淀粉，肉汤，白糖调成芡汁，…Ⅲ“脆滑肉”

そして、この文型の特徴で重要な点は、動詞の後ろに何もないので、補語を自由にとれることである (A3, A4, A8, A10)。この点で、次に述べるB型と対照をなし、C型と共通する。

2.2.2. B型

この型に特徴的なのは、⑤調味料の添加を表すのに使われる用法である。しかし、材料の調理に使われることも多い (①③)。

⑤の例

B5 放入胡椒面，肉桂面，砂仁面，淋上花椒油，…Ⅲ“九转大肠”

①③の例

B6 旺火烧至八成热时放入排骨，…Ⅲ“糖醋排骨”

B7 放入蟹黄及蟹肉煸炒一会，…Ⅳ“蟹黄海参”

さて、A型との違いだが、まず、文法的な制約の差がある（ただ、中國語の料理の解説書に見られる、文語的表現が多用される文體では、この制約はかなり緩和されている）。例えば、“将”により前置される目的語は、特定のレファレンスをもつものでなければならない、という重要な制約があるが、このため、「鍋に油を入れる」ような動作は、A型になりにくい。鍋に引く油は、指定の種類なら、この瓶のものであらうと、あの罐のものであらうと、構わない（特定のレファレンスをもたない）。

しかし、主材料は、ずっと同じものを下ごしらえし、ゆでたり、揚げたりするわけで、特定のレファレンスを持ちやすいのである。

また、前章でも述べたが、動詞の後の補語の問題がある。A8, A10の内容は、B型では表しにくい。よって、下ごしらえに類する作業を、この型で表した例は、非常にまれである。下ごしらえは、多く「～を～にする」の「～に」で表されるような補語を必要とする作業だからである。

また、一般的に、構造的に複雑な目的語、音節数の多い目的語は、前置される傾向にある。もちろん、これは、料理文のみの特徴ではない。

しかし、以上の點の外にも、この二つの型の用いられ方には、少し差がある、という印象を受ける。次の例を見ていただきたい。

A12 炒勺上火，注入花生油烧至五成热，将墨鱼下入油内，拨散滑透，…
Ⅳ“翡翠墨鱼”

B8 炒勺上火，注入花生油烧至五成热，下入墨鱼条拨散滑透，…Ⅳ“香辣墨鱼花”

同様のコンテキストなのだが、使われている形式が違う。

そこで、魚の類の調理過程（特に炒めたり、揚げたりする過程；A12, B8の

例からもわかるように、補語を動詞の後に置く文型を必ずしも必要としない)を重點的に調べてみると、おおよそ次の傾向がみてとれる。ただし、上の例はできすぎで、このようなきれいな對立を成すのは、珍しい。全体の割合としては、7:3~6:4ぐらいで、A型の使われる場合が多い。

特徴 α

特徴 β

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1. 大型魚(ex. 鯛)丸のまま | 魚片, 魚块, 魚丝, 魚肉... |
| 2. 丸めて揚げたり, 漬けたり,
手のかかった物 | 單純な下ごしらえをただけの物 |
| 3. それだけを操作する場合 | 他の材料や調味料などと, 同時の場合 |

A型が用いられる場合、材料は、 α の特徴を備えていることが多く、材料の特徴が β に近くなると、B型が現れ始める。

上記の傾向は、それほど明確なものではないこと、個人による文體差も大きいことを注記して、参考までに提出するものである。ただ、Hopper and Thompson 1980 の“Transitivity Hypothesis”には、合致しているようなので、それほど、的外れなものでもあるまいと思われる。

2.2.3. C型

先にも述べたとおり、この型は、動詞の後に自由に補語がとれることは、A型と同じである。A型との違いは、「對象物」が、主語であるか、“將”でマークされた目的語であるか、である。以下で、A型との違いを中心に見ていく。まず、A型との違いをよく表している例を以下に示す。

鮮貝去筋后砸成细泥, 放碗中加少许冰水解开, 加味精, 盐, 料酒, 蛋精及湿淀粉搅成茸。龙虾肉片成片, 加料酒, 味精, 盐调入味, 再用鸡蛋清, 湿淀粉上浆抓匀。银耳在沸水中氽透, 捞出挤干水。取12个小汤匙抹上油, 将鲜贝茸分别放入汤匙内, 将银耳镶入贝茸上成牡丹花形, 再把龙虾片分别放入银耳

中间, …Ⅳ “牡丹大龙虾”

この型は、下ごしらえに使われることが多い。しかし、A型もまた、下ごしらえに使われる。対象物が主要な材料である場合は、両者の選擇は、任意であることが多いと思われる（次の例で、魚はともに鯛）。

C6 魚去鱗，鰓及內脏，…Ⅳ “烤加吉鱼”

A13 将魚去鱗，鰓及內脏，…Ⅳ “珍珠加吉鱼”

しかし、「ねぎ，しょうが，はくさい」などの脇役的材料を，洗ったり，切ったりするのに，A型はほとんど使われない。例えば，以下のとおり。

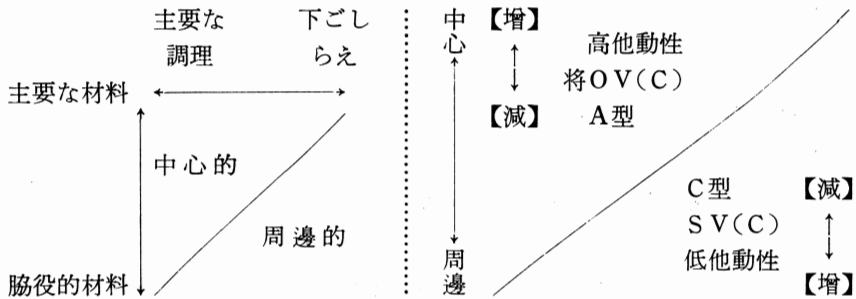
将干貝用热水洗净，上笼蒸熟，菜心洗净去筋 C7，…Ⅲ “干貝烧菜心”

調理過程を表す文にも，C型は使われるが，以下のように，脇役に對する操作で，しかも，日本語の料理文なら「～ておく」というアスペクトを伴うことも可能な操作を表すのに使われることが多く，主材料を揚げて，次に煮込んで，という操作には，ほとんど使われない。

C8 橙子破开码入小盘；姜泥与米醋（25毫升）调成姜醋汁；…Ⅳ “生吃活龙虾”

このような，副菜を並べておく，とか，調味料をあわせておく，という操作は，テキストの中でも，比較的，周邊的な部分に屬すると言ってもよい。主材料に對する操作を助けるものであるから。一方，主材料を揚げて，次に煮込んで，という操作は，動的な，時間的に繼起する，談話の主要な筋で，これは，談話の中心的な部分と言ってもよい。

以上の傾向は，次のように二つの圖に示せる。



3. 他言語の料理文

3.1. 日本語の料理文

ここでは、日本語の料理文の特徴を概観し、中國語のそれと比較する。日本語の料理文は、次のような體裁をとる。

- ①いさは、鱗や内臓を取り除き、水洗いして、水けを完全にきります。
- ②ねぎ 2 本を 5cm ほどの長さに切ってから細切りにし、しょうがは薄切りにします。
- ③中華なべに油を熱し、【②】を炒めて取り出しておきます。
- ④【③】のなべに油を足し、魚をゆっくり時間をかけて揚げ、…Ⅰ「煎魚」

日本語の場合、よく使われるのは、次の文型である。

題目型

1. ～は V
2. ～は～を V
3. ～は ～に V
4. ～は～を～に V

無題目型

1. ～を V
2. ～を～に V

また、アスペクトは、次の二種類である。

1. 細切りにし／水洗いして／完全にきります
2. 取り出しておきます：～ておく形

題目「～は」のある型は、中國語のC型の文型と構造が似ているように見える。

1. にんにくの莖はよく洗い、
豆苗洗浄、
2. いさきはうろこと内臓を取り、
魚去鱗、鰓及内臓、
3. しょうがは薄切りにします。
葱姜切成片、

しかし、日本語のこの型は、§1で指摘したように、次の構造をもつ。あくまで他動詞的表現である。

いさきは	ø	うろこと内臓を	取り、
TOPIC	S（動作者）	O（対象物）	V

このあたりが、

中國語：題目と主語が分離していない。動詞の自／他に形態的な區別がない。

日本語：題目構文を容易に構成できる。また、題目の外に主語をもてる。
動詞の自／他に形態的な區別がある。

という兩言語の違いが、反映されている点であろうかと思う。題目と主語に関する議論は、柴谷1989を参照。

また、日本語で「～ておく」というアスペクトが使われると、「リアルタイ

ム」という感じが失われ、やや周邊化したような感じを與える。

①米は炊く30分ぐらい前にといでおきます。青梗菜は洗って水けを完全にきり、3cm ぐらいに切っておきます。… I 「菜肉飯」

もちろん、中國語の料理文では、既に見た例からわかるように、アスペクトのバリエーションはない。しかし、C型：SV(C)の使われる環境は、周邊的という點で、「～ておく」アスペクトをもつ文が使われる環境と重なる部分もある。

3.2. 英語の料理文

まず、次の例を見ていただきたい。

Wash sharks' fins and cover with cold water. Drain, cover with fresh water and boil 3 hours. Drain, add fresh water and boil again for 3 hours. Drain and let dry. Heat oil in large saucepan. Sauté the ginger and scallions for 3 minutes... …資料 V “Sharks'-fin soup”

基本的には、VO(C)型の文型である。バリエーションはないものと思われる。アスペクトも単一である。

4. 古典料理文——《随园食单》《养小录》《饮膳正要》《中馈录》⁽⁴⁾

古典文獻中の料理解説書の主なものを選んで、文體をしてみる。

①《随园食单》(筑波大學中央圖書館所蔵のもの)

火腿切方块，冷水滚三次去汤沥干。将肉切方块，冷水滚三次去汤沥干。放清水煨加酒四两葱椒笋香蕈。“火腿煨肉”⁽⁵⁾

成立は、18世紀末。現在のものと、文體は大差ない。本稿で扱った三つの文型が、すでに揃っている。

②《养小录》（『學海類編九』，文海出版社）

老冬瓜一个切下顶盖半寸许，去瓢子净，以猪肉或鸡鸭或羊肉，用好酒酱香料美汁调和，贮满瓜腹，竹签三四根将瓜盖签牢，竖放灰堆内，则枝糠铺底及四围窝到瓜腰以上，取灶内灰火... “煨冬瓜法”

成立は、18世紀初頭。①に比べると、文體はやや文語的。A型の目的語の標識は、“将”“以”の二種がある。これも、三文型が揃っている。

③《饮膳正要》（上海書局，1989）

右件，同散成汤。熟羊肚肺各一具切，蘑菰半斤，五椒五钱，白面一斤拌，鸡爪面下，葵菜炒，葱盐醋调和，“葵菜羹”

成立は、元末（西暦1330年）。時代を反映してか、特殊な文體である。①②④とは、同列には論じられない。

④《中馈录》（『說郛三種』，上海古籍出版社）

用青鱼鲤鱼破去肠胃，每斤用盐四五钱腌七日，取起洗净拭干，腮下切一刀，将川椒茴香加炒盐，擦入腮内并腹里外，以纸包裹，外用麻皮扎成一个挂于当风之处，腹内入料多些，方妙，“风鱼法”

成立年代は不明だが、篠田1978に、13世紀末に成った《居家必用》より古い旨、指摘がある（p.195-6）。文體としては、②と大差ない。三文型が揃っている。

5. 理論的背景

5.1. 他動性の高低

「他動性」とは、英語の“transitivity”の譯語である。本稿が、理論的背景にしている Hopper and Thompson 1980 による定義は以下のとおり。

Transitivity is traditionally understood as a global property of

an entire clause, such that an activity is “carried-over” or “transferred” from an agent to patient. (p. 251)

また、他動性の高低を決定する 10 個の因子を擧げている (p. 252)。以下のとおり。

	HIGH	LOW
A. Participants	2 or more participants, A and O	1 participant
B. Kinesis	action	non-action
C. Aspect	telic	atelic
D. Punctuality	punctual	non-punctual
E. Volitionality	volitional	non-volitional
F. Affirmation	affirmative	negative
G. Mode	realis	irrealis
H. Agency	A high in potency	A low in potency
I. Affectedness of O	O totally affected	O not affected
J. Individuation of O	O highly individuated	O non-individuated

(A=Agent, O=Object)

また、次の假説が提出されている。

Transitivity Hypothesis

If the two clauses (a) and (b) in a language differ in that (a) is higher in Transitivity according to any of the features A-J, then, if a concomitant grammatical or semantic difference appears elsewhere in the clause, that difference also show (a) to be higher in Transitivity.

5.2. 談話における前景と背景

この章で、述べることは、注(1)で觸れる、「談話の前景／背景」の説明である。本稿で、これまで用いてきた「談話の中心／周邊」と區別されたい。後者は、「新しい情報」のような概念とは、直接關係しない。「中心／周邊」とは、單に、内容が「比較的重要なこと」かそうでないか、という問題である。

談話を情報の構成から見て、次のように分類することができる。Richards (他) 1985, Hopper and Thompson 1980 参照。

背景 Background: 聞き手が新しい情報を理解するために必要とされる情報。話し手が談話において達成しようとする目的に直接寄與するのではなく、目的の達成を補助する役割を果たす。

前景 Foreground: 聞き手にとって新しくかつ重要な情報。談話の中心になる點をもたらす。

ごく簡単な例を、Richards (他) 1985から引用して以下に示す。

As I was coming to school this morning, I saw an accident.

この文で、“As I was coming to school”の部分は背景，“I saw an accident this morning”の部分は前景である。

また、Hopper and Thompson 1980 は種々の談話において、前章に挙げた他動性の高低を左右する A-J の因子についてチェックした結果、「背景の部分には他動性の低い表現、前景の部分には他動性の高い表現が用いられる」ことを、主張している。

注

- (1) 料理文の從屬節は、日中英の三語とも、本稿で扱った、それぞれの主節の文型とは異なった文型（日・中では自動詞を多用し、英語では受動態を多用する。どちらも他

動性の低い形式であることは共通している)を用い、それ自體興味深い³が、ここでは扱わない。なお、料理文の主節と従属節の文型の違いは、Hopper and Thompson 1980 が主張する「他動性の高低と談話の前景／背景の關係」の、典型的な例である。§ 5.2. を参照。

- (2) 「主語」という用語を用いているが、むしろ、英語のように高度に文法化された主語でもなければ、日本語のように題目と分離した主語という意味で使っているのではない。あくまで、「現代中國語の主語」である。§ 3.1 を参照。
- (3) 中國語の料理の解説書の文體は、やや文語的である。そのまま口語として使えない文もある。本稿は、少なくとも、そのような文體では、SVCの文型を認めうことを主張するのである。さて、「料理の解説書」という状況を離れて、“鮮貝去掉筋”という内容を、動作主を入れて(例えば、口頭で指導する場面を設定して)、幾つか文にしてみると、下に示す適格性の差ができる。

- ア. 你们把鲜贝的筋去掉。 ◎
イ. 你们把鲜贝 去掉筋。 ○
ウ. 鲜贝, 你们 去掉筋。 ?
エ. 你们, 鲜贝 去掉筋。 ??

ウ、エのような題目文は、下のオ、カのような題目文に比べ、許容度が低いであろう。口語でも、上のようにあるからには、「料理の解説書」という特殊な文體の中で、わざわざ、「動作者」の項を假定する積極的な理由はないものと考える。

- オ. 王小二, 我们昨天狠狠地批评了 \emptyset /他。(王小二= \emptyset /他)
カ. 我, 肚子饿了。

- (4) これらの文獻は、もちろん、簡體字で書かれているわけではないが、文書作製上の都合で、當該字體を使用する。以下の引用も同じ。
- (5) 文の區切り方は、青木1980を參考にした。《飲膳正要》以外のその他の文獻については、筆者の考えで區切ったが、當該の個々の文獻の文體の理解に際しては、篠田1978に負うところが大きい。

【參考文獻】

- 青木正兒(譯注). 1980. 『隨園食單』. 岩波文庫. 東京: 岩波書店.
Hopper, Paul J. and Sandra A. Thompson 1980. “Transitivity in Grammar and Discourse”. *Language*, Vol. 56, No. 2, 251-99.
三上 章. 1963. 『日本語の論理』. 東京: くろしお出版.
Richards, Jack., John Platt and Heidi Weber. 1985. “Longman Dictionary of Applied Linguistics”. London: Longman.
柴谷正良. 1989. 「言語類型論」. 『英語學の關連分野』. 英語學大系 第六卷. 東京:

大修館書店。

篠田 統. 1978. 『中國食物史の研究』. 東京：八坂書房。

山崎紀美子. 1984. 「料理文」について. 月刊言語, Vol. 13, No. 11. 104-7.

【資料】

I. 『アグネスの中國家庭料理入門』. アグネス・チャン. 講談社.

II. 『三か月完全シェイプ・アップ』窪田 登・山田昌彦. 主婦と生活社.

III. 《中国南北名菜谱第三分册：鲁菜，川菜菜谱》. 中国人民解放军空军后勤部军需部编. 金盾出版社.

IV. 《中国海鲜名菜》崔玉芬. 轻工业出版社.

V. “Chinese Cooking”. Gail Weinshel Katz. Weathervane Books.

【付記】

呉志剛氏に，インフォーマントとしてだけではなく，さまざまな面で協力していただいたことを感謝したい。